

# REGIONAL IST 1. WAHL

Vor Ort bei  
Bio-Erzeugern  
aus der Region.

BERLIN-BRANDENBURG

Interview mit Marjolein und Frank van der Hulst:  
Der Traum vom eigenen Beerenrevier

Beeren im Bio-Anbau:  
Nur etwas für Überzeugungstäter

Wie kommt die Beere an den Busch?  
Von Single-Himbeeren und Kiwi-Pärchen

Rezepte: **Weißer Schokokuchen  
mit Himbeeren** und **schneller  
Joghurt-Himbeer-Shake**

## Die ersten hmmmBeeren der Region.

Es ist soweit: Marjolein und Frank van der Hulst ernten die ersten Himbeeren. Vor gut einem Jahr haben sie sich in der Nordwestuckermark niedergelassen, um Bio-Beeren für den Berliner Markt anzubauen. Nun trägt ihre Aufbauarbeit Früchte. Warum nur wenige Bio-Betriebe auf Beeren setzen, was sonst noch alles in Weggun wächst und wie sich Kiwis fortpflanzen, lesen Sie auf den Innenseiten.

**Kostenlos mitnehmen!**

## Wie kommt die Beere an den Busch? Von Single-Himbeeren und Kiwi-Pärchen

Wenn in Weggun die Beeren blühen, sind unzählige Bienen zwischen den Reihen unterwegs. Sie helfen beim Bestäuben. Bei den Mini-Kiwis transportieren sie den Pollen der drei männlichen Pflanzen zu den benachbarten Artgenossinnen. Die Himbeeren hingegen sind zweigeschlechtlich und somit eigentlich autark. Aber auch bei ihnen muss der Pollen die Fruchstempel erreichen - und da die Beere eine Sammelfrucht ist, sind viele kleine Früchte zu bestäuben. Bienen und Hummeln haben also reichlich zu tun.



## Rezeptempfehlungen:

### Schneller Joghurt-Himbeer-Shake

#### Zutaten

(für zwei Portionen):

200 g Himbeeren

300 g Naturjoghurt

2 EL Zitronensaft

2 EL Ahornsirup

(Agavendicksaft, Honig)

#### Zubereitung:

Beeren waschen und mit allen Zutaten pürieren. Vor dem Servieren gut kühlen.



### Weißer Schokokuchen mit Himbeeren



#### Zutaten:

125 g Butter

150 g weiße Schokolade

175 g Zucker

125 g Weizenmehl

1 TL Backpulver, 1 Pr. Salz

90 g geröstete Kokoschips

2 Eier

150 g frische Himbeeren

Puderzucker

#### Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter und Schokolade auf kleiner Flamme schmelzen lassen, dann den Zucker hinzu fügen und verrühren. In einer Schüssel die Butter-Schoko-Zucker-Masse mit Mehl und Kokos gut mischen und die Eier unterrühren. Zum Schluss die Himbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig auf das Backblech geben und für 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

#### IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Anne Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU, [www.zitrusblau.de](http://www.zitrusblau.de)

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

 **BAUERNHOF**  **WEGGUN**

**Bauernhof Weggun GbR**

**Marjolein und Frank van der Hulst**

Fürstenauer Str. 29

17291 Nordwestuckermark / OT Weggun

Tel / Fax: 039855-36797 · [www.weggun.de](http://www.weggun.de)



**Wird eure gesamte Ernte in der Region gegessen?**

„Auf jeden Fall. Nur frische Beeren sind gute Beeren. Der Großteil unserer Ernte geht direkt nach Berlin. Die zweite Wahl allerdings, die behalten wir und frieren sie gleich nach dem Pflücken ein, um später Marmelade und Fruchtsaucen herzustellen. Wir haben bereits eine erfahrene Marmeladen-Köchin in Weggun entdeckt. Zusammen mit ihr wollen wir im Winter unsere Beeren-Küche einweihen.“

**Und was macht ihr sonst so im Winter?**

„Im Winter schmieden wir Pläne. Auf jeden Fall wollen wir unsere Schafherde vergrößern. Unsere zehn Pommerschen Landschafts- und

ihre Lämmer machen uns viel Freude, wir hätten gerne 40 Muttertiere. Unser Ziel ist ein geschlossener Betriebskreislauf, in dem jeder Zweig den anderen unterstützt und ein gesundes Gleichgewicht herrscht. Schon jetzt bauen wir das Futter für unsere Tiere selber an, haben unseren eigenen Kompost und dank der Schafe auch hausgemachten Dünger. Unsere Katzen kümmern sich um die Mäuse, unsere Hühner hoffentlich um den lästigen Himbeerkäfer und die Bienen eines befreundeten Imkers um die Bestäubung der Beeren. Alles greift ineinander, die Natur organisiert sich selbst. So soll es auf einem Demeter-Betrieb ja auch sein.“



Marjolein kontrolliert die Himbeerblüten, während eine Hofkatze bei den Erdbeeren nach dem Rechten sieht.

## Beeren im Bio-Anbau: Nur etwas für Überzeugungstäter

Beeren sind eigentlich unkomplizierte Kulturen, die viele Jahre lang Früchte tragen. Aber sie sind auch anfällig für Wurzelkrankheiten, Pilze und allerlei Insekten, die mit dem Menschen um die Ernte konkurrieren. Im konventionellen Beerenanbau werden synthetische Spritzmittel eingesetzt, die bei Bio-Beeren verboten sind. Frank und Marjolein betten ihre Erdbeeren stattdessen auf Stroh, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen, sie be-

kämpfen Unkraut von Hand, sie lassen ihre Hühner zwischen den Sträuchern picken und sie ernten mit größtmöglicher Sorgfalt. Sie vermeiden jede unnötige Berührung, die Druckstellen und Feuchtigkeit nach sich ziehen und somit Pilze einladen könnte. Deshalb pflücken sie ihre Beeren direkt vom Strauch in die Verpackung und kühlen sie unmittelbar nach der Ernte. Im ebenfalls gekühlten Lkw übernimmt Terra

Naturkosthandel die frische Ernte und verteilt sie einen

Tag später an die Naturkostgeschäfte in der Region.



Interview mit Marjolein und Frank van der Hulst:

# Der Traum vom eigenen Beerenrevier

Sie haben lange nach einem Stück Land für sich und ihren Traum gesucht. Erst in den Niederlanden, dann in anderen europäischen Regionen. Rund 30.000 Kilometer waren Marjolein und Frank van der Hulst unterwegs, bis sie das Dörfchen Weggun in der Nordwestuckermark entdeckten. Kurz darauf siedelten sie mit ihren damals vier (heute fünf) Kindern um.



Von der Blüte bis zur reifen Frucht brauchen Himbeeren nur drei Wochen.

**Marjolein, für Beeren seid ihr ausgewandert. Hat sich dieser mutige Schritt gelohnt?**

„Frank und ich hatten schon in den Niederlanden einen kleinen Bio-Beeren-Betrieb. Wir waren uns absolut sicher, dass Beeren unser Ding sind, vor allem Himbeeren. Deshalb wollten wir alles auf diese Karte setzen und machten uns auf die Suche nach einem zusammenhängenden Stück Land mit geeigneten

Böden, einem schönen Platz für unsere Kinder, unsere Tiere und unsere Ideen. Hier in Weggun ist alles wie für uns gemacht. Sogar das Land war schon biologisch bewirtschaftet, so dass wir sofort loslegen konnten. Heute, ein Jahr später, ernten wir auf zur Zeit vier Hektaren unsere eigenen Beeren - für mich hat sich unser Schritt auf jeden Fall gelohnt.“

**Was genau werdet ihr in den nächsten Wochen ernten?**

„Jetzt sind die frühen Himbeeren dran. Bald kommen Brombeeren, dann wieder Himbeeren, die späten Sorten. Wir werden bis in den Herbst hinein Himbeeren liefern können. Die jungen Ruten tragen reichlich. Und im nächsten Jahr bringen wir auch Erdbeeren, Rhabarber, rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren und Mini-Kiwis auf den Markt. Dann ernten wir wirklich ein halbes Jahr: im Mai den ersten Rhabarber und im November, sogar noch nach Frosteinbruch, die letzten Mini-Kiwis.“

**Gibt es andere Bio-Beerenbetriebe in der Region, Frank?**

„Wenn wir unter Region den Nordosten Deutschlands verstehen, dann gibt es einige Bio-Betriebe, die Erdbeeren anbauen. Und Rhabarber, denn der gehört eigentlich zum Gemüse und somit ins Programm so mancher Bio-Gärtnerei. Bei den Himbeeren, unserem Haupt-Standbein, wird es schon übersichtlicher.“

Da sind wir, soweit ich weiß, die einzigen, die größere Mengen in erster Qualität liefern können. Und bei den Brombeeren gehören wir zu den wenigen Anbietern, die sich überhaupt mit dieser Kultur abgeben. In ganz Deutschland werden - konventionell und biologisch - nur rund 100 Hektar Brombeeren kultiviert. Wir kümmern uns um einen davon. Mit aller Hingabe, die man einer Brombeere entgegen bringen muss.“



Frank ist begeistert, wie gut seine Pflanzen über den ersten Winter gekommen sind.

